



SCHWEIZERISCHE EidGENOSSENSCHAFT
BUNDESAMT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

⑪ CH 672 712 A5

⑤ Int. Cl. + A 21 C 9/06
A 23 G 9/24

Erfolgspatent für die Schweiz und Liechtenstein
Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

② PATENTSCHRIFT A5

① Gesuchsnummer: 4645/86

③ Inhaber:
Josef Höfliger, Baar

② Anmeldungsdatum: 20.11.1986

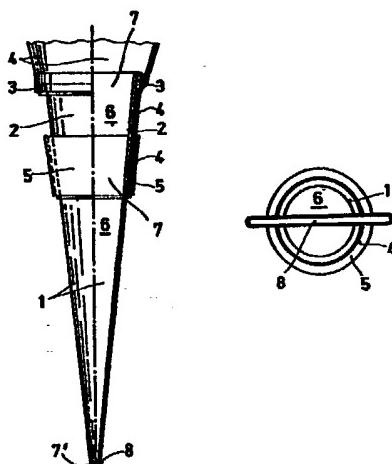
④ Patent erteilt: 29.12.1989

⑤ Patentschrift
veröffentlicht: 29.12.1989

⑦ Erfinder:
Höfliger, Josef, Baar

⑥ Gerät zur Ausführung von Aufstreich- und Füllarbeiten bei Teiglingen.

⑦ Um zeit- und materialsparende, gleichmässigere Aufstreich- und Füllarbeiten bei Teiglingen vorzunehmen, ist an einer manuell zusammenpressbaren Tüte (4) ein Düsenkörper (1) vorgesehen, der einen konischen und zugleich sich erweiternden Durchlaufraum (6) besitzt, welcher in eine Schlitzöffnung (8) an der Austrittseite (7) ausmündet. Die lichte Höhe der Schlitzöffnung ist um vielfaches kleiner als die lichte Weite.



PATENTANSPRÜCHE

1. Gerät für Füllungs- und Aufstreicharbeiten bei Teiglingen mit einer zusammenpressbaren Tüte (4) und einem formfesten Auslauf (1), dadurch gekennzeichnet, dass letzterer durch eine Düse gebildet ist, deren Durchlaufraum (6) gegen die Austrittseite (7') sich verjüngt, wobei die lichte Höhe um ein vielfaches kleiner ist als die lichte Weite.
2. Gerät nach Patentanspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der sich verjüngende Durchlaufraum (6) in der Auslaufrichtung konisch verläuft.
3. Gerät nach den Patentansprüchen 1 und 2, dadurch gekennzeichnet, dass die lichte Höhe der Schlitzöffnung (8) ca. 20mal kleiner ist als deren lichte Weite.

BESCHREIBUNG

Geräte zur Ausführung von Glasuren, Garnituren etc. und zur Einbringung von Füllungen bei Teiglingen sind bekannt und werden mittels eines Beutels vorgenommen, der eine stabile Auslauftüte besitzt, welche auf den ganzen Höhenbereich die gleiche lichte Weite hat. Zur Bildung von gleichmässigen Garnituren durch Aufstreichung sowie zum Füllen von Teiglingen sind diese nicht besonders vorteilhaft. Auch Spezialisten fällt es nicht leicht eine verhältnismässig gleichmässige Schicht auf einer planen oder gewölbten Fläche aufzutragen oder als Füllung in Teiglinge einzubringen.

Gegenstand der vorliegenden Erfindung betrifft ein Gerät zur Ausführung von Aufstreich- oder Füllarbeiten bei Teiglingen nach dem Oberbegriff des Patentanspruches 1.

Der Erfundung liegt die Aufgabe zugrunde ein Gerät der gattungsgemässen Art zu schaffen, mittels welchem regelmässige Füllungen und gleichmässige Aufstreichungen bei Teiglingen in einem rasch durchführbaren Arbeitsgang ermöglicht werden. Weitere Aufgaben sind durch andauernd geordnete Beschichtungen und Füllungen Material zu sparen, als auch den Teiglingen auf deren ganzen Bereich einen einheitlichen Geschmack zu geben, ferner den Zeitaufwand für das Füllen und Anstreichen von Teiglingen zu verkürzen. Erfundungsgemäss werden diese Aufgaben mit den im Patentanspruch 1 definierten Merkmalen gelöst. Weitere vorteilhafte Ausbildungen ergeben sich aus der folgenden Be-

schreibung eines Ausführungsbeispiels und den abhängigen Patentansprüchen 2 und 3 einzeln oder in Kombination.

In der Zeichnung zeigen:

Fig. 1 die linke Hälfte des Gerätes in Seitenansicht, die rechtsseitige Hälfte dagegen im Vertikalschnitt,

Fig. 2 das Gerät um 90 Grad um die eigene Längsachse verdreht, die linksseitige Hälfte in Seitenansicht, die rechtsseitige Hälfte dagegen im Vertikalschnitt,

Fig. 3 eine Seitenansicht in Richtung des Pfeiles A in

Fig. 1 und

Fig. 4 die Partie auf welche der Pfeil B in Fig. 2 hinweist in grösserem Massstab.

1 bezeichnet einen aus Metall oder Kunststoff bestehenden, formfesten Düsenkörper, welcher am oberen Endteil einen leicht konisch verlaufenden, als Einlauf dienenden Hals 2 aufweist, der mit einer nach aussen gerichteten Bördelung 3 versehen ist. Auf den Hals 2 ist über die Bördelung 3 eine Tüte 4 gesteckt, welche aus wasserdichtem oder wasserdicht gemachten, organischen oder anorganischen, flexiblen Werkstoff, wie einem Leinen- oder Kunstfasergewebe besteht. Durch ein zähes Halteband 5 ist auf den Hals 2 des Düsenkörpers 1 der Endteil der Tüte 4 aufgesteckt. Die konventionelle Tüte ist trichterförmig und verengt sich nach unten gegen den Hals 2. Die lichte Weite des Durchlaufraumes 6 im Düsenkörper 1 ist an der Eintrittseite 7 grösser als an der Austrittseite 7' und mündet in eine schmale Schlitzöffnung 8. Der Durchlaufraum 6 resp. dessen Wände verlaufen konisch gegen die Austrittseite 7' und mündet in die Schlitzöffnung 8. Letztere hat eine lichte Höhe welche ca. 20mal kleiner ist als die lichte Weite. Der Durchlaufraum 6 verjüngt sich in der Auslaufrichtung konisch.

Zur Ausführung von Aufstreich- oder Füllungsarbeiten bei Teiglingen wird die Tüte 4 mit dem bezüglichen Inhalt, wie Paste, Creme oder dergleichen gefüllt, hernach manuell zusammengepresst, wobei sich dieser von oben nach unten durch den Durchlaufraum 6 bewegt und durch die Schlitzöffnung 8 austritt. Mit dem beschriebenen Gerät lassen sich rasch gleichmässigere Aufstreichungen und Füllungen bei Teiglingen beliebiger Art vornehmen.

Der Düsenkörper 1 an der Austrittseite 7' könnte auch mit einem nicht besonders gezeichneten, verstellbaren Klappenteil ausgerüstet sein, um die Öffnung des Schlitzes 8 innert gewissen Grenzen verändern zu können.

45

50

55

60

65

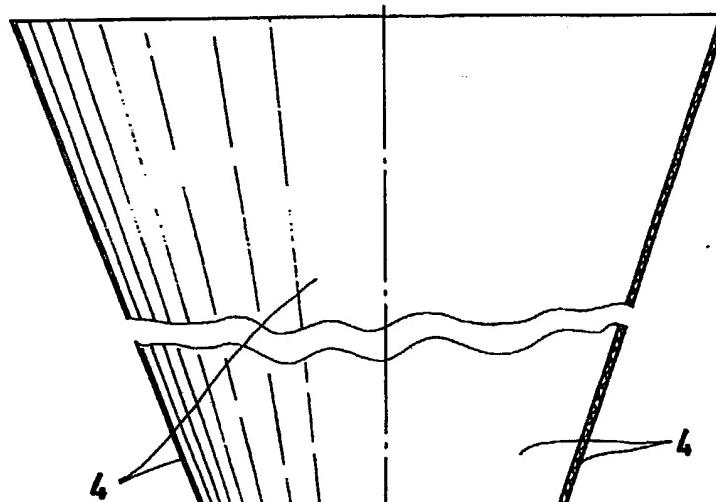


FIG. 3

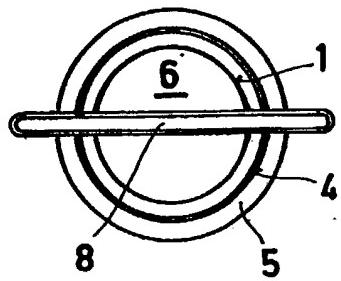


FIG. 4

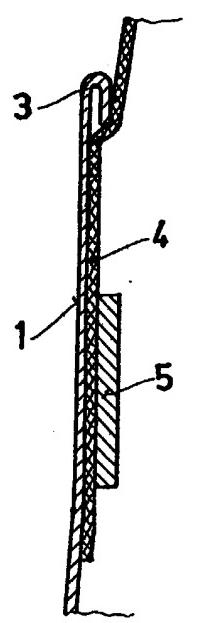
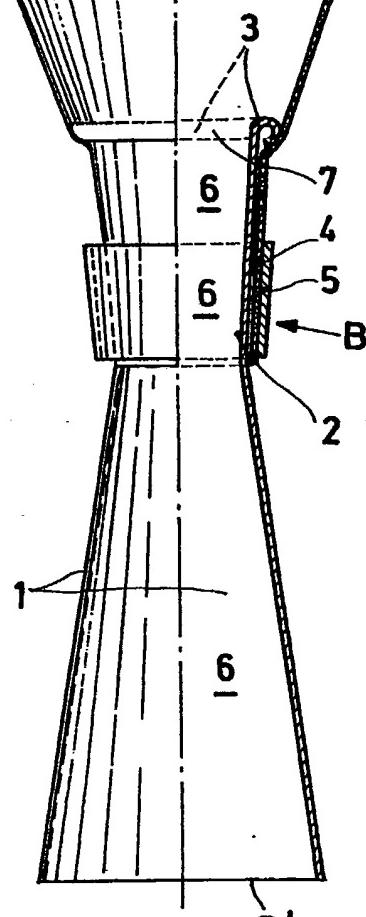
A
FIG. 1

FIG. 2

